ГОСТ Р 50762—95

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ

# КЛАССИФИКАЦИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ

Издание официальное

ГОССТАНДАРТ РОССИИ
Москва

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Техническим комитетом 347 "Услуги торговли и общественного питания"

2 ПРИНЯТ И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Госстандарта России от 05.04.95 № 198

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Январь 1999 г.

© ИПК Издательство стандартов, 1995
© ИПК Издательство стандартов, 1999

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Госстандарта России

Содержание

1 Область применения . . . . . 1
2 Нормативные ссылки . . . . . 1
3 Определения . . . . . 2
4 Классификация предприятий общественного питания . . . 2
5 Общие требования к предприятиям общественного питания 4
6 Требования к предприятиям общественного питания различных типов и классов . . . . . 6
Приложение А Состав помещений для потребителей на предприятиях общественного питания . . . . . 13
Приложение Б Площади помещений для потребителей на предприятиях общественного питания . . . . . 14

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Общественное питание

# КЛАССИФИКАЦИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ

Public catering. Classification of enterprises

Дата введения 1995—07—01

## 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт устанавливает классификацию предприятий общественного питания, общие требования к предприятиям общественного питания различных типов и классов.

Положения настоящего стандарта распространяются на предприятия общественного питания различных организационно-правовых форм.

Стандарт пригоден для целей сертификации при присвоении и подтверждении типа и класса предприятиям общественного питания.

Требования безопасности изложения в 5.2, 5.3, 5.4, 5.6, 5.7, 5.13.

## 2 НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 12.1.004—91 ССБТ Пожарная безопасность. Общие требования

ГОСТ Р 50647—94 Общественное питание. Термины и определения

СНиП 2.08.02—89 Общественные здания и сооружения

СНиП 11—4—79 Естественное и искусственное освещение

СанПиН 42—123—4117—86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов

СанПиН 42—123—5777—91 Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое

МБТ 5061—89 Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и продуктов, утвержденные Минздравом СССР 01.08.89.

Издание официальное

## 3 ОПРЕДЕЛЕНИЯ

В настоящем стандарте применяют следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 Предприятие общественного питания — предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и (или) организации потребления (ГОСТ Р 50647).

3.2 Тип предприятия общественного питания — вид предприятия с характерными особенностями обслуживания, ассортимента реализуемой кулинарной продукции и номенклатуры предоставляемых потребителям услуг.

3.3 Класс предприятия общественного питания — совокупность отличительных признаков предприятия определенного типа, характеризующая качество предоставляемых услуг, уровень и условия обслуживания.

3.4 Ресторан — предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные; винно-водочные, табачные и кондитерские изделия, повышенным уровнем обслуживания в сочетании с организацией отдыха.

3.5 Бар — предприятие общественного питания с барной стойкой, реализующее смешанные, крепкие алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки, закуски, десерты, мучные кондитерские и булочные изделия, покупные товары.

3.6 Кафе — предприятие по организации питания и отдыха потребителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента продукции. Реализует фирменные, заказные блюда, изделия и напитки.

3.7 Столовая — общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей предприятие общественного питания, производящее и реализующее блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню.

3.8 Закусочная — предприятие общественного питания с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления из определенного вида сырья и предназначенное для быстрого обслуживания потребителей.

## 4 КЛАССИФИКАЦИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

4.1 Настоящий стандарт предусматривает следующие типы предприятий общественного питания: ресторан, бар, кафе, столовая, закусочная.

При определении типа предприятия учитывают следующие факторы:

— ассортимент реализуемой продукции, ее разнообразие и сложность изготовления;

— техническую оснащенность (материальную базу, инженерно-техническое оснащение и оборудование, состав помещений, архитектурно-планировочное решение и т.д.);

— методы обслуживания;

— квалификацию персонала;

— качество обслуживания (комфортность, этику общения, эстетику и т.д.);

— номенклатуру предоставляемых потребителям услуг.

4.2 Рестораны и бары по уровню обслуживания и номенклатуре предоставляемых услуг подразделяются на три класса — люкс, высший и первый, которые должны соответствовать следующим требованиям:

— "люкс" — изысканность интерьера, высокий уровень комфортности, широкий выбор услуг, ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, изделий для ресторанов, широкий выбор заказных и фирменных напитков, коктейлей — для баров;

— "высший" — оригинальность интерьера, выбор услуг, комфортность, разнообразный ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд и изделий для ресторанов, широкий выбор фирменных и заказных напитков и коктейлей — для баров;

— "первый" — гармоничность, комфортность и выбор услуг, разнообразный ассортимент фирменных блюд и изделий и напитков сложного приготовления для ресторанов, набор напитков, коктейлей несложного приготовления, в т.ч. заказных и фирменных — для баров.

4.3 Кафе, столовые и закусочные на классы не подразделяют.

4.4 Рестораны различают:

— по ассортименту реализуемой продукции — рыбный, пивной, с национальной кухней или кухней зарубежных стран;

— по месту расположения — ресторан при гостинице, вокзале, в зоне отдыха, вагон-ресторан и др.

4.5 Бары различают:

— по ассортименту реализуемой продукции и способу приготовления — молочный, пивной, винный, кофейный, коктейль-бар, гриль-бар;

— по специфике обслуживания потребителей — видео-бар, варьете-бар и др.

4.6 Кафе различают:

— по ассортименту реализуемой продукции — кафе-мороженое, кафе-кондитерская, кафе-молочная;

— по контингенту потребителей — кафе-молодежное, детское и др.

4.7 Столовые различают:

— по ассортименту реализуемой продукции — общего типа и диетическая;

— по обслуживаемому контингенту потребителей — школьная, студенческая и др.;

— по месту расположения — общедоступная, по месту учебы, работы.

4.8 Закусочные разделяют:

— по ассортименту реализуемой продукции — общего типа и специализированные (сосисочная, пельменная, блинная, пирожковая, пончиковая, шашлычная, чайная, пиццерия, гамбургерная и т.д.).

4.9. Рестораны, кафе и бары сочетают производство, реализацию и организацию потребления продукции с организацией отдыха и развлечений потребителей.

## 5 ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПРЕДПРИЯТИЯМ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

5.1 На предприятиях общественного питания любого типа и класса должны обеспечиваться безопасность жизни и здоровья потребителей и сохранность их имущества при условии соблюдения "Правил производства и реализации продукции общественного питания", утвержденных Постановлением Правительства РФ от 13.04.93 № 332, санитарных и технологических норм и правил, а также требований пожарной и электробезопасности.

5.2 На предприятиях общественного питания должны выполняться требования нормативных документов по безопасности услуг:

— санитарно-гигиенические и технологические требования СанПиН 42—123—5777, СанПиН 42—123—4117, сборники рецептур блюд и кулинарных изделий;

— требования к безопасности продовольственного сырья и продуктов — в соответствии с требованиями МБТ 5061;

— экологической безопасности — СанПиН 42—123—5777, СНиП 2.08.02;

— противопожарной безопасности — ГОСТ 12.1.004;

— электробезопасности — СНиП 11—4.

5.3 Предприятия общественного питания любого типа должны иметь удобные подъездные пути и пешеходные доступы ко входу, необходимые справочно-информационные указатели. Прилегающая к предприятию территория должна иметь искусственное освещение в вечернее время.

5.4 На территории, прилегающей к предприятию и доступной для потребителей, не допускается:

— проведение погрузочно-разгрузочных работ;

— складирование тары;

— размещение контейнеров с мусором;

— сжигание мусора, порожней тары, отходов.

Площадки с мусоросборниками должны быть удалены от окон и дверей помещений предприятия не менее чем на 20 м.

5.5 Архитектурно-планировочное решение и конструктивные элементы здания, используемое техническое оборудование должно соответствовать СНиП 2.08.02.

5.6 На предприятии должны быть предусмотрены аварийные выходы, лестницы, инструкция о действиях в аварийной ситуации, система оповещения и средства защиты от пожара.

5.7 Предприятия всех типов и классов должны быть оснащены инженерными системами и оборудованием, обеспечивающими необходимый уровень комфорта, в том числе: горячее и холодное водоснабжение, канализация, отопление, вентиляция, радио- и телефонную связь.

5.8 Вход в предприятие должен обеспечивать одновременное движение двух встречных потоков потребителей на вход и выход. В предприятиях с количеством мест в залах более 50 должны быть предусмотрены отдельные входы и лестницы для потребителей и персонала.

5.9 Предприятие должно иметь вывеску с указанием его типа, класса, форм организации его деятельности, фирменного названия, юридического лица (местонахождение собственника), информацию о режиме работы, об оказываемых услугах.

5.10 В строящихся и реконструируемых предприятиях для обслуживания инвалидов должны быть предусмотрены наклонные пандусы у входных дверей для проезда инвалидных колясок, лифты, площадки для разворота инвалидной коляски в зале, специально оборудованные туалеты.

5.11 Состав помещений для потребителей на предприятиях различных типов и классов должен соответствовать данным приложения А. В столовых в соответствии со спецификой обслуживаемых контингентов должны предусматриваться специальные зоны обслуживания: залы диетического, лечебно-профилактического питания и др.

5.12 Нормы площади на одно место в зале для различных типов предприятий общественного питания должны соответствовать данным приложения Б.

5.13 Размещение производственных помещений и оборудования в них должно обеспечивать последовательность проведения технологического процесса производства и реализации продукции, а также соблюдение технологических, санитарных норм и правил.

## 6 ТРЕБОВАНИЯ К ПРЕДПРИЯТИЯМ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ РАЗЛИЧНЫХ ТИПОВ И КЛАССОВ

6.1 Требования к предприятиям общественного питания различных типов и классов подразделяются по следующим направлениям, приведенным в таблицах 1—4.

Таблица 1 — Требования к архитектурно-планировочным решениям и оформлению предприятий общественного питания различных типов и классов

| Требования к предприятиям | Тип предприятия | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Ресторан | | | Бар | | | Кафе | Столовая | Закусочная |
| | люкс | высший | первый | люкс | высший | первый | | | |
| 1 Внешний вид предприятия | | | | | | | | | |
| 1.1 Вывеска | | | | | | | | | |
| световая с элементами оформления | + | + | + | + | + | + | — | — | — |
| обычная | — | — | — | — | — | — | + | + | + |
| 2 Оформление залов и помещений для потребителей | | | | | | | | | |
| 2.1 Использование изысканных декоративных элементов | + | — | — | + | — | — | — | — | — |
| 2.2 Использование оригинальных декоративных элементов (светильников, драпировок и др.) | — | + | + | — | + | + | — | — | — |
| 2.3 Использование декоративных элементов, создающих единство стиля | — | — | — | — | — | — | + | +* | + |
| 3 Наличие эстрады и танцевальной площадки | + | + | — | + | — | — | — | — | — |
| 4 Наличие банкетного зала, отдельных кабин (кабинетов) | + | + | + | — | — | — | — | — | — |
| 5 Микроклимат | | | | | | | | | |
| 5.1 Система кондиционирования воздуха с автоматическим поддержанием оптимальных параметров температуры и влажности | + | + | — | + | + | — | — | — | — |
| 5.2 Система вентиляции, обеспечивающая допустимые параметры температуры и влажности | — | — | + | — | + | + | + | — | + |

* Диетические отделения, специальные зоны для обслуживания преподавателей, учащихся младших классов

Таблица 2 — Требования к мебели, столовой посуде, приборам, белью

| Требования к предприятиям | Тип предприятия | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Ресторан | | | Бар | | | Кафе | Столовая | Закусочная |
| | люкс | высший | первый | люкс | высший | первый | | | |
| 1 Мебель: | | | | | | | | | |
| повышенной комфортности, соответствующая интерьеру помещений | + | + | — | + | + | — | — | — | — |
| стандартная, облегченных конструкций[1], соответствующая интерьеру помещений | — | — | + | — | — | + | + | + | + |
| 1.1 Столы: | | | | | | | | | |
| мягкое покрытие | + | + | — | + | + | — | — | — | — |
| полиэфирное покрытие | — | — | + | — | — | + | + | — | — |
| гигиеническое покрытие | | | | | | | | | |
| столы, кронштейны для приема пищи стоя[2] | — | — | — | — | — | — | — | + | + |
| 1.2 Кресла (диваны, банкетки и др.): | — | — | — | — | — | — | — | — | + |
| мягкие (в холле и вестибюле) | + | + | — | + | + | — | — | — | — |
| мягкие с подлокотниками в обеденном зале | + | + | — | + | + | — | — | — | — |
| полумягкие | — | — | + | — | — | + | — | — | — |
| 1.3 Наличие столов различной вместимости (2, 4, 6 мест и др.) | Определяется с учетом конкретных условий | | | | | | | | |
| 2 Столовая посуда и приборы | | | | | | | | | |
| 2.1 Металлическая посуда и столовые приборы: | | | | | | | | | |
| из мельхиора или нейзильбера, или нержавеющей стали | + | + | — | + | + | — | — | — | — |
| из нержавеющей стали | — | — | + | — | — | + | + | — | — |
| из алюминия | — | — | — | — | — | — | — | + | + |
| 2.2 Фарфоро-фаянсовая посуда с монограммой или художественно оформленная | +[3] | + | — | +3 | + | — | — | — | — |
| 2.3 Полуфарфоровая, фаянсовая посуда | — | — | + | — | — | + | + | + | + |

*Окончание таблицы 2*

| Требования к предприятиям | Тип предприятия | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Ресторан | | | Бар | | | Кафе | Столовая | Закусочная |
| | люкс | высший | первый | люкс | высший | первый | | | |
| 2.4 Сортовая стеклянная посуда: | | | | | | | | | |
| хрусталь, художественно-оформленная посуда из выдувного стекла | + | + | — | + | + | — | — | — | — |
| сортовая стеклянная посуда без рисунка | — | — | + | — | — | + | + | — | — |
| из прессованного стекла | — | — | — | — | — | — | — | +[4] | +[4] |
| 3 Столовое белье: | | | | | | | | | |
| 3.1 Скатерти белые или цветные | + | +[5] | +[5] | + | +[5] | +[5] | — | — | — |
| Скатерти фирменные | + | — | — | + | — | — | — | — | — |
| 3.2 Салфетки индивидуального пользования (полотняные) | + | + | +[6] | + | + | +[6] | — | — | — |
| бумажные салфетки | — | — | — | — | — | — | + | + | + |
| 3.3 Смена столового белья после обслуживания потребителя | + | + | — | + | + | — | — | — | — |

[1] Может быть использован в отдельных видах закусочных

[2] Допускается в отдельных видах кафе

[3] В тематических ресторанах и ресторанах с национальной кухней классов люкс, высший и барах класса люкс допускается использование посуды из керамики, дерева и т.п.

[4] Допускается применение посуды разового пользования из алюминиевой фольги, картона и т.д.

[5] В специализированных ресторанах и барах классов высший, первый при наличии столов с полиэфирным покрытием или художественно оформленными крышками допускается замена скатертей индивидуальными салфетками из ткани

[6] Допускается замена индивидуальных салфеток бумажными при отпуске скомплектованных завтраков и обедов

Таблица 3 — Требования к оформлению меню и прейскурантов, ассортименту кулинарной продукции для предприятий различных типов и классов

| Требования | Тип предприятия | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Ресторан | | | Бар | | | Кафе | Столовая | Закусочная |
| | люкс | высший | первый | люкс | высший | первый | | | |
| 1 Меню и прейскурант с эмблемой (фирменным знаком) предприятия: | | | | | | | | | |
| на национальном и русском языках | +[1] | +[1] | + | +[1] | +[1] | + | + | + | + |
| типографским способом | + | + | — | + | + | — | — | — | — |
| машинописным способом | — | — | — | — | — | — | + | — | + |
| оформление другими способами | — | — | — | — | — | — | + | + | — |
| обложка из мелованной бумаги, картона, кожезаменителя и др. | + | + | — | + | + | — | — | — | — |
| обложка с эмблемой или рисунком | + | + | + | + | + | + | — | — | — |
| ценники | — | — | — | — | — | — | — | — | +[2] |
| 2 Печатная реклама (пригласительные карточки, буклеты и др.) | + | + | — | + | + | — | — | — | — |
| 3 Ассортимент | | | | | | | | | |
| 3.1 Ассортимент, состоящий преимущественно из оригинальных, изысканных заказных и фирменных, в т.ч. национальных блюд, изделий и напитков всех основных групп кулинарной продукции | + | + | — | + | — | — | — | — | — |
| 3.2 Разнообразный ассортимент фирменных блюд, изделий и напитков сложного приготовления | — | — | + | — | + | + | — | — | — |
| 3.3 Разнообразный ассортимент блюд, изделий и напитков, в том числе фирменных, заказных и с учетом специализации | — | — | — | — | — | — | + | — | — |

*Продолжение таблицы 3*

| Требования | Тип предприятия | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Ресторан | | | Бар | | | Кафе | Столовая | Закусочная |
| | люкс | высший | первый | люкс | высший | первый | | | |
| 3.4 Ассортимент коктейлей, пуншей, грогов и других смешанных напитков, соков, закусок, сладких блюд, кондитерских изделий, преимущественно состоящий из заказной и фирменной, в том числе национальной продукции в соответствии со специализацией | — | — | — | + | + | — | — | — | — |
| 3.5 Коктейли, напитки, десерты, закуски несложного приготовления, заказные и фирменные напитки, коктейли, кулинарная продукция | — | — | — | — | — | + | — | — | — |
| 3.6 Широкий ассортимент кондитерских изделий промышленного производства, фруктов, винно-водочных, табачных изделий, фруктовых и минеральных вод | + | + | + | + | + | + | — | — | — |
| 3.7 Разнообразный ассортимент блюд и изделий, покупных товаров, с учетом специфики обслуживания контингентов и рационов питания. Возможна реализация фирменных и порционных блюд | — | — | — | — | — | — | — | +[4] | +3 |
| 3.8 Выполнение особых пожеланий потребителя по изготовлению блюд на виду у потребителя | + | + | — | — | — | — | — | — | — |
| 3.9 Наличие скомплектованных рационов питания (завтраки, обеды, ужины) | — | — | — | — | — | — | — | +[5] | — |

[1] При обслуживании иностранных граждан меню и прейскурант печатаются также не менее чем на одном иностранном языке

[2] Допускается в отдельных видах закусочных

[3] Для кафе и закусочных, специализирующихся на приготовлении блюд из определенного вида сырья, обязательна реализация нескольких наименований этих блюд

[4] Для диетических столовых рекомендуется включение в меню не менее 5—6 диет, в диетотделениях — не менее 3

[5] В столовых-раздаточных рекомендуется реализация не менее одного комплексного рациона питания

Таблица 4 — Требования к методам обслуживания потребителей, форменной одежде, обуви, музыкальному обслуживанию для предприятий различных типов и классов

| Требования | Тип предприятия | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Ресторан | | | Бар | | | Кафе | Столовая | Закусочная |
| | люкс | высший | первый | люкс | высший | первый | | | |
| 1 Методы обслуживания потребителей | | | | | | | | | |
| 1.1 Обслуживание официантами, барменами, метрдотелями, имеющими специальное образование и прошедшими профессиональную подготовку | + | + | — | +* | +* | — | — | — | — |
| 1.2 Обслуживание официантами, барменами, метрдотелями | — | — | +** | — | — | + | +* | — | — |
| 1.3 Обслуживание барменом за барной стойкой (прилавками-витринами) | — | — | — | — | — | + | — | — | — |
| 1.4 Самообслуживание | — | — | — | — | — | — | + | + | + |
| 2 Одежда и обувь | | | | | | | | | |
| 2.1 Наличие у обслуживающего персонала форменной одежды с эмблемой предприятия и обуви | + | + | +*** | + | + | +*** | — | — | — |
| 2.2 Наличие санитарной одежды | — | — | — | — | — | — | + | + | + |
| 3 Музыкальное обслуживание | | | | | | | | | |
| 3.1 Выступление вокально-инструментальных ансамблей, солистов | + | + | — | — | — | — | — | — | — |
| 3.2 Любые виды музыкального обслуживания (с использованием музыкальных автоматов, звуко-видеовоспроизводящей аппаратуры и т.п.) | — | — | + | + | + | + | — | — | — |

* В баре допускается обслуживание только барменами

** В ресторанах при гостиницах, аэропортах, крупных универмагах, а также в кафе допускается самообслуживание

*** Допускается в ресторанах и барах класса "первый" форменная одежда без эмблемы предприятия

Примечание к таблицам 1—4 — Знак "+" — предусматривается; знак "—" — не предусматривается.

*ПРИЛОЖЕНИЕ А*
*(обязательное)*

**Таблица А1 — Состав помещений для потребителей на предприятиях общественного питания**

| Помещения для потребителей | Типы предприятий общественного питания | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Ресторан | | | Бар | | | Кафе | Столовая | Закусочная |
| | класс | | | класс | | | | | |
| | люкс | высший | первый | люкс | высший | первый | | | |
| Вестибюль | О | О | О | О | О | О | О | — | — |
| Гардероб | О | О | О | О | О | О | О | О* | — |
| Зал | О | О | О | О | О | О | О | О | О |
| Банкетный зал | О | О | О | — | — | — | — | — | — |
| Мужской туалет с помещением для мытья рук | О | О | О | О | О | О | О* | О | — |
| Женский туалет с помещением для мытья рук | О | О | О | О | О | О | О* | — | — |
| Курительная | О | О | — | О | — | — | — | — | — |

* Для предприятий вместимостью свыше 50 мест

О — наличие помещений обязательно
— — наличие помещения не обязательно

*ПРИЛОЖЕНИЕ Б*
*(обязательное)*

**Таблица Б1 — Площади помещений для потребителей на предприятиях общественного питания**

В квадратных метрах

| Тип предприятия общественного питания и площади для потребителей | Площадь на одно место, не менее |
|---|---|
| 1 Ресторан | |
| 1.1 Зал с эстрадой и танцплощадкой | 2,0 |
| 1.2 Зал | 1,8 |
| 1.3 Курительная | 0,07—0,075 |
| 2 Бар | |
| 2.1 Зал | 1,8 |
| 3 Кафе, закусочные, пивные бары | |
| 3.1 Зал | 1,6 |
| 4 Столовые школ и школ-интернатов: | |
| зал до 80 мест | 0,75 |
| зал свыше 80 мест | 0,65 |
| средних специальных учебных заведений | 1,3 |
| зал | |
| профтехучилищ | 0,8 |
| зал | |
| общедоступные, при высших учебных заведениях | |
| зал | 1,8 |

Примечание — Площадь залов специализированных предприятий общественного питания следует принимать по заданиям на проектирование

УДК 64.024.3.001.33:006.354 ОКС 55.200 Г70 ОКСТУ 0131

Ключевые слова: предприятия общественного питания, классификация предприятий, требования к предприятиям

Редактор *Т.П. Шашина*
Технический редактор *О.Н. Власова*
Корректор *В.И. Варенцова*
Компьютерная верстка *С.В. Рябовой*

Изд. лиц. № 021007 от 10.08.95. Подписано в печать 01.02.99. Усл. печ. л. 1,16.
Уч.-изд. л. 1,07. Тираж 277 экз. С1829. Зак. 41.

ИПК Издательство стандартов, 107076, Москва, Колодезный пер., 14.
Набрано и отпечатано в ИПК Издательство стандартов

gost.e-ecolog.ru